

抹茶大福(白あん)



材料(20個分)

白あん	…	400g
片栗粉	…	適量
A { 抹茶	…	小さじ1
白玉粉	…	120g
砂糖	…	80g
水	…	180cc

作り方

- 1) ラップを使い、白あんを20gずつ丸めておく。
- 2) 耐熱容器に【A】を入れて混ぜ、ラップをして600wの電子レンジで3分加熱する。取り出してダマをつぶすようにしっかり練る。
- 3) 再びラップをして電子レンジで1分30秒ほど加熱し、透明感が出てなめらかになるまでよく練る。
- 4) 片栗粉を薄く引いたバットに③の求肥を移し、20等分に切り分ける。
- 5) 求肥をのばし、①の白あんを包んだらできあがり。



お茶の香りが口にやさしく広がるよ♪



JAこうか
旬のレシピ集

<http://ja-kouka.shinobi.or.jp/food/recipe/>

他のレシピはこちら!!

